



## LEIVINUUNIARINAN KÄYTTÖ

Tehokkaat patentoidut Aalto - Arinat  
Pat.nro. 121285 Lue turvallisuusohjeet  
AA71>AA72

### Aalto - Arinan ominaisuudet uunissa:

Aaltomuoto takaa sen, että puulla on vähän kosketuspintaa ja puut ovat irti uunin kivipinnasta. Näin happi pääsee tehokkaasi puitten alle ja myös uunin takaosaan.

Arinoita menee keskimäärin kolme kappaletta uunia kohden. Arinoita voidaan säätää leveysuunnassa, jolloin saadaan koko arinanpohja käyttöön.

Arinoitten pituudet 500 ja 650mm

Käyttöleveydet kolmella arinalla min. 330 ja max. 430mm.

Raaka-aine 4mm erikoisteräs

### Lämmittäminen:

Leivinuunin Aalto - Arinat on kehitetty lämmittämiseen.

Huom. Aloita lämmitys pienillä puumäärillä, jotta huomaat lämmitystehon, etkä lämmitä liikaa.

Aalto - Arinoilla voidaan lämmittää uunia 3-5 kertaa puumäärästä riippuen, ennen kuin tarvitsee puhdistaa arinat tuhkasta. Lado uunin keskelle isoimmat ja sivulle pienimmät tasalaatuiset puut.

Puhdistustarve näkyy palotapahtuman heikkenemisenä, ja muodostuu hiiliä.

### Ruuanlaitto ja paistaminen:

Ruuanlaitossa puuro, -lihakupit, ja paistamisessa pullapellit ym. työnnetään suoraan arinoitten päälle.

Arinaleivän paistossa Aalto - Arinat nostellaan kohennusraudalla uunin sisäseinustalle,

*Huom. Arinaleipää ei kaikissa uuneissa voida paistaa.*

### Turvallisuusohje:

*Huom. Aloita lämmitys pienillä puumäärillä, jotta huomaat lämmitystehon, etkä lämmitä liikaa.*

*HUOM. Varmista ennen arinoitten käsittelyä, että arina eivät ole kuumia palovammojen välttämiseksi. Nosta arinat seinustalle hiiliraudalla, tai sopivilla työkalulla. Esim. pihdit.*

### Puhdistus:

Arinat nostellaan uunin seinustalle ja harjataan tuhkat pois, tai imuroidaan.

Imurin ollessa käytössä arinoita ei tarvitse nostella erikseen uunin seinustalle.

Varmista ettei imuriin mene hehkuvia hiiliä, jotka tyhjennyksen yhteydessä joutuu kosketuksiin palavan materiaalin kanssa.